

FICHE 1 – Bonnes pratiques à appliquer par les professionnels et le personnel du site.

Sur votre lieu de travail, vous êtes en mesure de montrer l'exemple et de contribuer à votre échelle à la lutte contre le virus.

Du respect des consignes d'hygiène aux précautions à prendre lors de l'encaissement en passant par l'hygiène des locaux : rien ne doit être laissé au hasard, vos clients comptent sur vous !

1 - Respect des consignes d'hygiène :

- Lavez-vous les mains dès la prise de poste, puis régulièrement (à minima toutes les 30 minutes) avec du savon (durant 30 secondes) ou du gel hydroalcoolique.
- Si vous disposez de gants à usage unique, pensez à les changer régulièrement .
- Évitez les poignées de main.
- Mouchez-vous à l'aide d'un mouchoir à usage unique à jeter dans une poubelle fermée, et lavez-vous les mains ensuite.
- Évitez de toucher votre visage, lavez-vous les mains avant.
- En cas de fièvre et de toux, ne venez pas travailler et contactez un médecin traitant avant de vous rendre à son cabinet ou appelez le numéro de permanence de soins de votre région. Vous pouvez également bénéficier d'une téléconsultation. Si les symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires, appelez le 15.

2 - Hygiène des locaux :

- Nettoyez et désinfectez très régulièrement les sols, les équipements et l'environnement de travail en contact avec le personnel ou les clients, en particulier les poignées, les plans de travail, les caisses, le comptoir, les tables, les crachoirs, les paniers ou les charriots utilisés par les clients pour leurs achats...
- Afin de limiter les risques de contamination, il est déconseillé de donner aux enfants les jeux ou supports qui leur sont habituellement dédiés. La fermeture des espaces « enfants » doit être envisagée.
- Nettoyez régulièrement les sanitaires à disposition des clients, affichez-y un rappel des gestes barrières à respecter .
- Nettoyez soigneusement les verres utilisés pour le service (eau chaude 60 °C mini et détergent classique, durée de lavage).
- Veillez à exposer vos produits (bouteilles, BIB, cartons, produits régionaux...) de façon à éviter une contamination éventuelle par vos clients (toucher, éternuements...).
- Par exemple, à côté de chaque produit de votre gamme, affichez son descriptif de manière visible et lisible par tous, afin que les clients n'aient pas à saisir les bouteilles pour accéder à la contre-étiquette. Évitez le format « livre » que vos clients devraient prendre en main.
- Si plusieurs collaborateurs sont présents en même temps, et lorsque cela est possible, dédiez une personne à l'encaissement et disposez une personne à l'entrée de la boutique pour permettre un respect des consignes d'hygiène et de distanciation par les clients.

3 - Lors de l'encaissement :

- Vous pouvez mettre en place des barrières physiques (vitre plexi, film plastique transparent) pour limiter les contacts entre le personnel de caisse et les clients.
- Privilégiez le paiement sans contact.
- Si vous ne disposez pas d'un terminal permettant le paiement sans contact, nettoyez le terminal après chaque client (lingette désinfectante par exemple).
- Si vous manipulez des espèces, privilégiez le port de gants, jetables et renouvelables régulièrement, ou lavez-vous les mains avec du gel hydroalcoolique entre chaque client.
- Demandez à vos clients s'ils ont leur propre sac, et proposez-leur d'y mettre eux-mêmes les produits qu'ils ont achetés.
- Si vous devez accompagner des clients à leur voiture avec les produits qu'ils ont achetés (personnes âgées, achats volumineux), demandez-leur d'ouvrir eux-mêmes le coffre et évitez de toucher directement les véhicules.